



Curso de cocina china FICB: cocina de invierno

Del 26 de febrero al 18 de marzo (4 sesiones) | Lunes de 18:00 a 20:00h

Aula Boqueria | Mercat de la Boqueria

Sesión 1

- Flan de huevo salado (al vapor).
- Costilla de cerdo agridulce.
- Técnicas: Método de cocinar al vapor y de estofado, preparación de las costillas de cerdo

Sesión 2

- Sopa de pescado con verdura fermentada.
- Salteado Mar y Montaña de calamares y cerdo con verduras.
- Técnicas: Técnicas para hacer sopa, manejo y cocción de calamares

Sesión 3

- Fideos soba con *topping* de cebollino confitado y aceite al cebollino verde.
- Carne de ternera al estilo Sichuan (estofado picante).
- Técnicas: Método para la cocción de fideos, salteado de verduras, preparación de la carne de ternera.

Sesión 4

- Salteado de col “corazón de buey”.
- Pollo saltado con pimientos y soja fermentada.
- Técnica: Preparación del brote de bambú o tallo de col china, método de preparación y salteado de pollo.